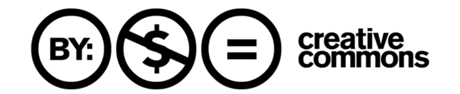


Cahiers de la Villa Kérylos

Alimentation et cuisine en al-Andalus

Pierre Guichard



ALIMENTATION ET CUISINE EN AL-ANDALUS

Je suis bien conscient de manquer d'une bonne part des compétences qui seraient nécessaires pour traiter valablement et de façon « érudite » ce qui concerne l'alimentation en al-Andalus. Ce n'est pas ma spécialité, et je ne peux m'appuyer que sur ma connaissance générale de l'histoire et de l'archéologie de cette partie du monde musulman médiéval, et sur les lectures que j'ai faites récemment dans le but de dresser une sorte d'état de la question, qui ne doit rien à des recherches « documentaires » personnelles et tout à des travaux parus depuis les années cinquante du siècle dernier, dont la liste est donnée en fin de contribution[1]. Il faudrait d'ailleurs, pour bien faire, connaître à la fois l'histoire de l'alimentation en Occident et dans le domaine musulman dans son ensemble, thèmes sur lesquels je n'ai pas travaillé personnellement non plus. Il serait sans doute nécessaire aussi d'avoir une connaissance plus intime et approfondie que la mienne des pratiques culinaires du tout proche Maghreb. Je ne peux donc proposer qu'une rapide mise au point, dont j'espère qu'elle ne sera pas jugée trop sommaire. Une bonne partie de l'exposé sera historiographique, et je n'en arriverai qu'ensuite à quelques aspects plus problématiques.

On doit rappeler que le travail « initiateur », toujours cité, sur l'alimentation dans le monde musulman médiéval est un article de Maxime Rodinson, publié en 1949, « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine »[2]. Le grand historien et arabisant, à partir d'une analyse minutieuse d'un manuscrit culinaire oriental du

1. Je dois signaler l'existence d'un mémoire de master 2 rédigé à Lyon en 2006 sous la direction de D. Menjot, celui de M. Brisville, *La table de l'Andalousie médiévale, entre islam ibérique et chrétienté castillane. D'une culture culinaire à l'autre ? XIIIe-XVe siècle.* La consultation de ce travail, que j'avais suivi également, m'a été utile à divers égards, et principalement au départ d'un point de vue bibliographique.

2. M. Rodinson, « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des Études islamiques*, 1949, p. 95-165.

XIII[e] siècle, *al-Wusla ilâ l-habîb fî wasf al-tayyibât wa l-tîb* (*Le lien avec l'aimé, traité sur les aliments et les parfums*), y situe la littérature culinaire arabe d'une part dans la continuité de modèles culturels empruntés conjointement au monde gréco-latin, à la tradition perse sassanide, et au domaine arabo-musulman proprement dit, d'autre part dans le contexte social des catégories les plus élevées de la société, l'entourage du pouvoir, le seul où l'on trouve des personnages à même de s'offrir les recettes compliquées qui sont décrites[3].

Mais pratiquement à la même époque, dans son *Histoire de l'Espagne musulmane* dont la première publication date de 1950, Lévi-Provençal consacre, sous le sous-titre « L'alimentation », cinq bonnes pages à ce thème[4]. Il y évoque d'abord les sources, et en premier lieu les traités de *hisba* (ou « police du marché », et de répression des fraudes), où figurent de nombreuses indications, souvent pittoresques, sur les prescriptions que doit imposer dans le souk le fonctionnaire appelé *muhtasib*. Ce sont des textes qu'il a lui-même largement contribué à faire connaître par ses publications et traductions[5]. Leurs prescriptions minutieuses sont destinées à réprimer les fraudes et à garantir la qualité (et la quantité lors des transactions) des produits alimentaires en général ; ainsi des règlementations rigoureuses d'hygiène sont-elles édictées pour la préparation et la conservation des produits à base de viande ; pour l'huile, on veillera à ce que le vendeur ne trempe pas son pouce dans le récipient pour en diminuer la quantité ; un univers très vivant est ainsi évoqué, parfois misérable, comme lorsque des femmes pauvres sont autorisées à balayer le sol pour récupérer la farine tombée lors de la vente. Le plus détaillé de ces ouvrages, celui d'al-Saqatî, rédigé à Málaga vers la fin de l'époque almohade, donne parfois à la lecture l'impression de constituer un véritable « manuel du fraudeur »[6].

3. M. Marín, Introduction à *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda*, Gijón, 2005, p. 31.

4. É. Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane*. III, *Le siècle du califat de Cordoue*, rééd. Paris, Maisonneuve et Larose, 1999, p. 416-422.

5. Id., *Documents inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Âge*, 1re série, *Trois traités hispaniques de* hisba (texte arabe), Le Caire, 1955, et *Séville musulmane au début du XII[e] siècle*, Paris, 1947, qui donne la traduction du plus intéressant d'entre eux, celui du sévillan Ibn 'Abdûn, des environs de 1100 ; son élève, R. Arié, publiera ultérieurement la traduction des deux autres.

6. Edité par G. S. Colin et É. Lévi-Provençal (*Un manuel hispanique de* hisba, Paris, 1931) et traduit par P. Chalmeta dans *al-Andalus* XXXII, 1967, et XXXIII, 1968.

Particulièrement intéressantes pour l'histoire de l'alimentation sont les normes présidant à la réalisation des « plats préparés » fabriqués et vendus sur le marché pour la consommation immédiate ou différée (comme les beignets, les saucisses ou *mirqas*, les merguez, évidemment sans le piment qui caractérise le produit actuel), la *harîsa*, sur laquelle on reviendra et diverses autre sortes de productions caractéristiques jusqu'à aujourd'hui au Maghreb de l'alimentation habituelle, ou dont la tradition s'est même conservée dans l'Espagne chrétienne, comme des sortes de beignets au fromage (*mudjabbanât*), existant dans la cuisine traditionnelle castillane sous le nom de *almojábana*.

Comme autres sources, Lévi-Provençal mentionne brièvement quelques productions littéraires, et surtout les *zadjal/s* d'Ibn Quzmân, célèbre poète « picaresque »[7] du XIIe siècle qui permettent à ses yeux « de dresser un inventaire assez complet des éléments constitutifs de la cuisine andalouse, dont la tradition n'a cessé de survivre dans les villes marocaines... ». Il évoque par ailleurs brièvement les possibilités d'étude qu'ouvrent les livres de cuisine andalous, encore inédits à cette époque, mais qu'il avait pu parcourir en manuscrit grâce aux possibilités d'accès aux textes que lui donnaient sa situation officielle (en particulier au Maroc), sa connaissance à la fois « courante » et approfondie de l'arabe, et sans doute aussi son expérience vivante du domaine maghrébin, dont il était originaire. Il parle aussi des indications que fournissent les traités d'agriculture sur la préparation et la conservation des produits de la terre. Un survol de toute cette littérature lui permet de caractériser cette cuisine comme raffinée, voire sophistiquée. Figurent enfin de brèves indications sur l'utilisation domestique de petits fourneaux de terre cuite, la cuisson du pain au four public, et la mention des préparations culinaires les plus répandues, qu'elles soient ordinaires comme les bouillies de céréales et féculents avec ajout de légumes ou éventuellement de viande, et la *harîsa* déjà citée, ou plus élaborées, comme les galettes et tourtes feuilletées garnies de hachis de viande de mouton ou de volaille, mêlées d'amandes.

7. Ibn Quzmân (1086-1160) est un poète cordouan issu d'une famille aristocratique, mais qui mène une vie vagabonde et débauchée dans la Cordoue almoravide et almohade, vivant aux crochets des personnages aisés auxquels il dédie ses *zadjal/s*, forme de poésie considérée comme « populaire » par rapport à la classique *qasîda*.

On ne peut que regretter que la mort prématurée de Lévi-Provençal (à 62 ans, en 1956) ait interrompu prématurément son œuvre véritablement « fondatrice », aussi bien du point de vue des travaux que des publications de sources. On peut voir en lui un produit de l'Algérie coloniale chez qui s'associaient, dans ses origines et son parcours, et d'une façon dont l'histoire n'a pas permis la reproduction, l'expérience « vitale » du Maghreb et une riche et très productive carrière universitaire française. Jusqu'à un certain point, Rachel Arié, son élève, a poursuivi dans son sillage, mais en s'orientant davantage vers l'époque plus tardive de l'émirat nasride de Grenade. Elle consacre dans sa thèse publiée en 1973 un assez rapide mais utile passage à l'alimentation[8]. Elle y souligne le contraste entre la nourriture ordinaire des « classes besogneuses », et celle des catégories plus aisées. La première était fondamentalement composée des soupes épaisses de farine, de semoule ou d'autres féculents déjà citées, mêlées de viande quand c'était possible, mais souvent plutôt de légumes, dont les Andalous faisaient une grande consommation. Elle cite à ce propos le cadi grenadin Ibn al-Azraq qui, réfugié en Égypte à la fin de sa vie, évoque avec nostalgie, dans un poème culinaire, divers types de soupes ou bouillies[9], comme « la *'asîda*, bouillie de farine de blé cuite dans une soupe d'herbes de la saison ». Le même auteur regrette de la même façon le couscous (*kuskus*) de semoule cuite à la vapeur et arrosée de bouillon, plat qui n'est cependant mentionné que tardivement en al-Andalus[10].

Encore que, comme on le voit dans le cas du cadi Ibn al-Azraq, les classes aisées ne semblent pas avoir négligé cette catégorie de préparations culinaires, Rachel Arié cite ensuite quelques plats plus compliqués et « aristocratiques », ou préparés à l'occasion des fêtes. Il peut s'agir de soupes plus riches en viande, utilisant aussi les légumes les plus appréciés comme les épinards, de ragoûts de viande relevés d'épices (coriandre en particulier, mais aussi ail, safran, cumin, gingembre, fenouil, origan...), et dans lesquels entraient des composants comme le miel, le vinaigre (très utilisé),

---

8. R. Arié, *L'Espagne musulmane au temps des Nasrides (1232-1492)*, Paris, 1973, p. 377-382.

9. Bouillies dont la base pouvait être, outre le blé, d'orge, de riz, de fèves, de pois-chiches, de lentilles (p. 379).

10. M. Marín, dans son article sur les « Recetarios árabes clásicos », cite dans la n. 69 une thèse qu'elle dit faire le point sur les origines et la diffusion du couscous (M. Oubahli, *« La main et le pétrin ». Alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, Paris, École des Hautes Études en Sciences sociales, 2002-2003).

les amandes, pignons et noix, le fromage. On retrouve citées les autres préparations courantes en al-Andalus, comme les boulettes de viande, les beignets d'aubergines, les galettes ou beignets au fromage blanc déjà citées (*mudjabbanât*) servies très chaudes, trempées dans du miel et saupoudrées de cannelle, et toutes les sortes de gâteaux faits avec du miel, du sucre de canne, des amandes, des dattes, parfumés éventuellement à l'eau de rose (moins utilisée semble-t-il qu'en Orient).

Rachel Arié a rédigé aussi quelques pages assez denses sur l'alimentation dans un bon manuel d'histoire d'al-Andalus publié en Espagne en 1982[11]. Elle y étoffe les observations précédentes, en insistant sur l'utilité d'un manuscrit découvert par elle à la bibliothèque nationale de Madrid, la *Risâla fî l-aghdhiya*, texte composé dans la première moitié du XVe siècle (1428) par un lettré du royaume nasride, qui serait d'après R. Arié le dernier représentant de la tradition culinaire andalouse, Abû Bakr 'Abd al-Azîz al-Arbûlî, livre de cuisine et de diététique à la fois[12]. Cette source illustre bien la proximité des ouvrages à destination plutôt « médicale »[13], au sens large du terme, dont on connaît l'importance en al-Andalus, et des textes portant plus spécifiquement sur la cuisine. Cette proximité a souvent été marquée ; elle est bien rappelée par Henri Bresc dans sa brève mais très suggestive introduction au volume de la revue *Médiévales* consacré aux *Cultures et nourritures de l'Occident musulman* : « La diète et le régime de vie sont la première médication, et le médicament n'est autre chose que l'aliment, qui concentre habilement les qualités naturelles, le chaud et le sec, le chaud et l'humide... »[14]

Si dans les années 1950-1970 l'initiative en matière d'étude de l'alimentation andalouse est principalement française, il faut toutefois rendre justice à l'arabisme espagnol qui, à peu près parallèlement aux travaux précédents, a donné à connaître de façon plus précise les traités andalous proprement culinaires. Un arabisant

11. R. Arié, *España musulmana (siglos VIII-XV)*, vol. III de la « Historia de España », M. Tuñón de Lara dir., Barcelone, éd. Labor, 1982, p. 283-289.

12. Voir Id., *ibid.*, p. 283, et n. 16 de la p. 330.

13. Comme le *Kitâb al-aghdiya* ou traité des aliments du célèbre médecin Abû Marwân b. Zuhr (Avenzoar, mort en 1161), très accessible du fait de son édition et traduction par Expiración García Sánchez dans la collection de textes publiés par le C.S.I.C. de Madrid (1992).

14. H. Bresc, « Cultures et nourritures de l'Occident musulman », in *Cultures et nourritures de l'Occident musulman*. Essais dédiés à Bernard Rosenberger, dans la revue *Médiévales* 33, automne 1997, p. 7.

valencien se situant, pour des raisons politiques, un peu en marge de l'arabisme officiel espagnol, mais dont l'apport à l'histoire d'al-Andalus est considérable et reconnu, Ambrosio Huici Miranda, avait obtenu en 1952 de l'orientaliste français Georges Colin le prêt d'un manuscrit déjà connu de Lévi-Provençal (avec qui Huici entretenait des relations assez étroites), alors directeur de l'Institut des Hautes Études Marocaines de Rabat, donc très bien placé pour se procurer des textes inédits, un *Kitâb al-Tâbikh*, ou traité de cuisine anonyme du XIIIe siècle. Le texte est édité en 1961-1962 dans la *Revista del Instituto de Estudios Islámicos* en Madrid, et sa traduction un peu plus tard à Valence (1966). A la même époque, un autre arabisant, plus jeune, Fernando de la Granja, travaillait à une thèse sur le second traité andalou connu, celui d'un Murcien de la même époque que l'avancée de la Reconquête contraint de se réfugier au Maghreb vers 1247-1248 (où l'on sait qu'il écrit aussi un ouvrage sur le débarquement de Saint Louis à Tunis), Ibn Razîn al-Tudjîbî[15], le *Fudâlât al-khiwân fî tayyibât al-ta'âm wa l-alwân*. La thèse est présentée en 1960, mais de la Granja se tourne ensuite davantage vers la littérature et ne l'édite pas. Ce n'est qu'en 1981 qu'une édition en est faite à Rabat (et une traduction française à Fès en 1997)[16].

Dans les travaux des « orientalistes » cités jusqu'ici, pratiquement tous antérieurs aux années 1980, on trouve fortement posées les bases d'une connaissance de la question qui nous intéresse. Celle-ci sera sans doute considérablement enrichie et affinée par les recherches ultérieures, mais peut-être pas radicalement bouleversée. C'est d'ailleurs encore à un auteur francophone, Lucie Bolens, d'origine algérienne et professeur à Genève, dont les premiers travaux, remarqués, concernaient l'agronomie andalouse[17], mais qui s'est orientée à partir de 1980 vers l'histoire de l'alimentation[18], que l'on doit encore la publication en 1990 d'un ouvrage présentant sous une forme vulgarisée les résultats acquis lors de

15. Voir sur cet auteur la récente *Biblioteca de al-Andalus*, éditée par J. Lirola Delgado, vol. 4, 1re série de la *Enciclopedia de la cultura andalusí*, Almería, fondation Ibn Tufayl, 2006, notice n° 993.

16. Précisions données par Manuela Marín dans son « Étude préliminaire », à sa réédition d'A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*, Madrid, 2005, p. 29-32.

17. L. Bolens, *Les méthodes culturales au Moyen Âge d'après les traités d'agronomie andalous : traditions et techniques*, Genève, 1974 (thèse soutenue en 1972).

18. Ead., « Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane », *Annales. Économie, Sociétés, Civilisations,* mai-août 1980, p. 462-476.

cette première période, ouvrage intitulé : *La cuisine andalouse, un art de vivre*[19]. Il s'agit d'une traduction de trois cents recettes tirées des deux livres de cuisine que nous a laissés la civilisation « andalousienne », assortie d'un commentaire qui tire les conclusions des recherches menées lors des décennies précédentes. Mais ce titre lui-même est en consonance avec une tendance que l'on pourrait peut-être dire « politico-médiatique », apparue postérieurement aux ouvrages de Lévi-Provençal, Rachel Arié ou Huici, courant tendant à idéaliser, et jusqu'à un certain point à « mythifier », la civilisation d'une Andalousie volontiers présentée comme une sorte de « paradis perdu ».

C'est sur les bases textuelles et bibliographiques qui viennent d'être évoquées, complétées évidemment par tous les ouvrages auxquels les auteurs cités s'étaient déjà référés sans les exploiter de façon intensive du point de vue qui nous occupe durant la période précédente[20], que se sont appuyés les travaux relatifs à l'alimentation en al-Andalus parus depuis les années quatre vingt du siècle dernier. Ces travaux sont alors largement sortis de la sphère francophone, et ont été principalement le fait d'auteurs anglo-saxons[21] et espagnols. Les principales recherches portant spécifiquement sur ce thème sont celles de Manuela Marín, qui occupe depuis 1988 un poste au département d'études arabes du Consejo superior de Investigaciones científicas (CSIC) de Madrid. Elle a animé principalement deux colloques permettant de faire un bilan de ces travaux, publiés en 1994 et 2005[22], et voulu bien marquer la valeur des publications espagnoles antérieures en rééditant tel quel en 2005, avec une excellente étude préliminaire, la traduction Huici du *Kitâb al-Tâbikh*. A ces colloques il faut ajouter en 1997 la livraison de la revue *Médiévales* consacrée, en hommage à l'universitaire

19. Ead., *La cuisine andalouse, un art de vivre (XIe-XIIIe s.)*, Paris, 1990.

20. Les travaux de Lucie Bolens qui viennent d'être cités (cf. notes précédentes) illustreraient bien ce passage d'une époque à l'autre.

21. On citera surtout David Waines, qui a rédigé l'article « Tabkh » (cuisine) dans le vol. X (pp. 31-34) de la seconde édition de l'*Encyclopédie de l'islam*, paru en 1998, alors que le très volumineux article « ghidhâ' » (alimentation), paru dans le t. II (p. 1081-1097) en 1965 était rédigé par Maxime Rodinson. On doit aussi à David Waines la contribution sur « The culinary culture of al-Andalus » dans le gros volume sur la civilisation andalouse édité en 1992 par Salma Khadra Jayyusi (*The Legacy of Muslim Spain*, Brill, p. 724-738).

22. Le premier avec D. Waines, *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994, et le second avec C. de la Puente, *El banquete de las palabras : la alimentación en los textos árabes*, Madrid, 2005.

français Bernard Rosenberger dont toute la carrière scientifique s'est orientée vers le Maroc, aux *Cultures et nourritures de l'Occident musulman*, volume qui inclut les contributions d'auteurs en majorité espagnols et maghrébins[23].

Dans sa longue introduction à la réédition de la traduction Huici de l'Anonyme andalou, Manuela Marín fait ressortir le mérite de l'historien et arabisant espagnol de s'être attaqué à ce texte culinaire (sans avoir la connaissance intime de l'Occident musulman qui était celle de Lévi-Provençal). Les difficultés d'édition et de traduction étaient en effet considérables. Aux yeux d'une excellente médiéviste marocaine, même pour un arabophone « ces livres de cuisine ne sont pas aisés à consulter et les problèmes de lecture et vocabulaire sont parfois difficiles à résoudre », d'autant plus que « si les noms se sont souvent conservés dans l'usage maghrébin, il n'y a pas forcément correspondance entre les plats qu'ils désignent au Moyen Âge et aujourd'hui »[24].

Les arabophones eux-mêmes peuvent se laisser prendre à ces pièges. Sans prétendre aucunement juger de quoi ou de qui que ce soit, ce qui serait ridicule de ma part compte tenu de mon niveau en arabe et de ma connaissance superficielle de ces questions, je pourrai en donner un petit exemple, tout à fait anecdotique, dont j'ai fait l'expérience en préparant cette communication. Halima Ferhat, qui s'est évidemment servie en premier lieu du texte arabe dans son article sur les survivances de la gastronomie andalouse au Maroc, traduit un passage du traité de *hisba* d'Ibn 'Abdûn, des environs de 1100, qui dit que les préparateurs de *harîsa* doivent veiller à ce que cette dernière « ne soit pas trop forte »[25] (*wa lâ yakûn al-harîsa shadîda djiddan*). Je n'aurais certainement ni remarqué ni vérifié cette traduction dans un autre contexte que la préparation de cette mise au point, compte tenu de l'acception actuelle du mot, qui désigne la sauce très pimentée que nous connaissons tous. Mais compte tenu du fait que les recettes des livres de cuisine montrent bien que la *harîsa*, très courante en al-Andalus et vendue sur les marchés comme on le voit dans Ibn 'Abdûn, est à base de céréales et de viande, et que les recettes n'y signalent pas l'incorporation parti-

23. N° 33, automne 1997.

24. H. Ferhat, « Le patrimoine gastronomique andalou et ses survivances au Maroc ; des mots et des mets », in *El banquete de las palabras*, M. Marín et C. de la Puente éd., 2005, p. 14.

25. *Ibid.*, p. 14.

culière d'épices (et évidemment pas du piment, non encore introduit dans les cuisines de l'Ancien Monde), il est évident que le texte arabe, publié par Lévi-Provençal, ainsi d'ailleurs que la traduction qu'il en fait, valident pour *shadîd* plutôt le sens de « dense » ou d'« épais » que celui de « fort ». Cela renvoie au sens étymologique de *harîsa* qui évoque non pas la « force » de la préparation, mais sa « trituration ». On voit bien dans ce cas que le même terme désigne selon les époques des réalités bien différentes.

Les quelques centaines de recettes conservées dans les livres de cuisine andalous pourraient donner l'impression que l'on approche sans trop de difficulté une alimentation qui se présente souvent sous un aspect quelque peu accumulatif. Pour une recette attribuée aux Sanhâdja, tribu berbère à laquelle appartenaient les Almoravides (une autre recette portant plus allusivement encore le nom de *lamtûniya*), on mélangeait du bœuf, de l'agneau, toutes les sortes possibles de volailles et d'oiseaux, pratiquement tous les légumes connus (navets, carottes, aubergines, courges, céleris, laitue, selon la saison, ainsi que, semble-t-il, d'autres légumes verts), des pois chiches, des amandes, des châtaignes, de l'ail et de l'oignon, du cédrat, du *murrî*, tout cela avec du vinaigre et dans beaucoup d'huile, et encore assaisonné de poivre, de coriandre, de cumin et de safran[26]. D'autres recettes, qui évoquent moins nettement l'impression d'une cuisine de « nouveaux riches » que donne une telle quantité de produits, sont plus savamment élaborées. Ainsi entrait-il dans la recette de la *mulhâbiya*, qui devrait son nom à un persan appelé Mulhâb : quatre livres d'agneau gras découpé, dans une marmite, avec quatre onces d'huile, deux dirhems de sel, de la cannelle de Chine, un oignon émincé, du musc et du camphre. Une fois cuit, on retire la viande dans un plat creux. Dans une terrine, on met des couches de pain, de viande et de graisse d'agneau jusqu'à la remplir. On couvre tout cela avec du lait et du sucre, puis des œufs battus, on fait cuire et on sert retourné dans un plat[27].

Les recettes qui viennent d'être évoquées sont empruntées au livre déjà cité de Lucie Bolens intitulé : *La cuisine andalouse, un art de vivre (XIe-XIIIe)*, où les recettes sont, on l'a dit, encadrées d'un commentaire très inspiré par une idéologie « andalousiste », soucieuse d'exalter le syncrétisme et la tolérance d'une société multiculturelle au carrefour des trois monothéismes. Réagissant

26. Recette de l'Anonyme andalou, traduite dans L. Bolens, *op. cit.* (n. 19), p. 153.
27. *Ibid.*, p. 187.

explicitement à ce titre, et s'appuyant en particulier sur l'exemple de la cuisine, Manuela Marín a, lors de journées de l'Institut du Monde arabe consacrées au « mythe andalou » en 1998, pris une nette distance avec une telle vision des choses dans une contribution qui cherchait à répondre à la question « L'art de vivre d'al-Andalus a-t-il vraiment existé ? »[28]. Elle y fait quelques remarques de bon sens. Elle note en premier lieu que pour l'historien la mise en exergue privilégiée d'un « art de vivre » « est quelque peu choquante », dans la mesure où « toutes les cultures, tous les peuples, pratiquent un art de vivre qui leur est propre, et qui se développe dans des circonstances précises, conditionnées par les ressources économiques, l'espace géographique et les constructions idéologiques ». Cet « art de vivre », d'autre part, « n'a pu toucher qu'une partie très réduite de la population... Des émirs, des rois, pouvaient évidemment se régaler dans leurs jardins au son de la musique tandis que l'arôme des fleurs parfumait l'air. Pour la majorité de la population, cependant, ces plaisirs exquis n'existaient pas. Cette observation si évidente ne se fait pas, parce qu'elle démolirait la base même du mythe d'après laquelle al-Andalus, une entité globale et immuable, est sortie de l'histoire pour devenir une représentation nostalgique du paradis ».

Le caractère « oriental » de bien des recettes andalouses, parfois déjà souligné mais réaffirmé avec force par Manuela Marín, met en cause, en un sens plus radicalement, l'idée d'un « modèle andalou » : « la cuisine dite andalousienne repère les modèles venus de l'Orient et les reproduit en les adaptant aux conditions locales. Si elle reflète un art de vivre raffiné, il s'agit de l'art de vivre des élites du monde islamique médiéval », et rien, pour Manuela Marín, ne témoigne d'un raffinement de la gastronomie andalouse supérieur à celui que connaissent l'Irak abbasside ou l'Égypte mamelouke ; les textes culinaires andalous présenteraient même « un répertoire de recettes beaucoup plus limité » que les livres orientaux du même type, limitation que l'on pourrait aussi apprécier « dans la variété des arômes employés dans la cuisine, ou dans la décoration qui embellit les plats une fois préparés ». La cuisine andalouse ne témoignerait, au fond, que d'un art de-vivre « oriental » adapté aux conditions locales, et plutôt moins raffiné que son modèle[29]. Cette

28. M. Marín, « L'art de vivre d'al-Andalus a-t-il vraiment existé ? », in *MARS (Le Monde arabe dans la Recherche scientifique). Le mythe andalou*, n° 9, Institut du Monde arabe, 1998, p. 53-59.

29. *Ibid.*, p. 54-55.

« charge », où transparaît un certain agacement à l'égard de l'omniprésente exaltation du « modèle andalou », est peut être excessive, mais elle est sans doute salutaire.

A lire les travaux publiés, on a parfois l'impression d'un univers culinaire peu évolutif. C'est un peu ce qui se passe avec les images, sans doute assez synthétiques, qu'en donnent Lévi Provençal et Rachel Arié, bien que le premier étudie les IXe-Xe siècles, et la seconde les XIIIe-XVe. Les deux auteurs, en effet, utilisent surtout des sources qui se situent chronologiquement entre les deux époques, aux XIe-XIIe siècles. Il serait cependant illégitime de trop figer la situation alimentaire de l'Andalus comme un donné invariable. D'abord pour des raisons à la fois religieuses et culturelles, dans un pays qui s'islamise et s'« orientalise » à un rythme et à un degré qui ont fait l'objet de beaucoup de discussions, parfois extrêmement vives. Une question intéressante, peut-être même cruciale, bien qu'assez peu évoquée autant que je sache, et qui jetterait certainement beaucoup de lumière sur le rythme et la chronologie de l'islamisation de l'Andalus, ainsi que sur sa profondeur, concernerait l'évolution de la consommation du porc. On ne pourrait y répondre qu'en rassemblant de nombreuses données archéologiques qui, je crois, n'existent pas actuellement, ou dont, en tout cas, la synthèse n'a pas été tentée[30]. Alors que l'on conserve plusieurs *fatwâ*s concernant le vin, il ne semble pas qu'il en existe condamnant la consommation du porc, dont on pourrait pourtant penser qu'elle a dû poser problème[31].

On s'est beaucoup interrogé en revanche sur la consommation du vin en al-Andalus, qu'il est bien plus facile d'aborder à partir des textes. On tend à admettre qu'elle y était assez généralisée, mais que

30. Des fouilles récentes intègrent cependant cette problématique : voir par exemple Ph. Sénac, « Un habitat rural de la taifa de Saragosse : las Sillas, Marcén », *Archéologie islamique* 8-9, 1999, p. 7-27, et Id., « Un village islamique de la vallée de l'Èbre (Xe-XIe siècles) : Las Sillas (Marcén) », *Mélanges de la Casa de Velázquez* 35/1, Madrid, 2005, p. 335-341.

31. Cyrille Aillet, dont la thèse porte sur les Mozarabes (*Les Mozarabes : christianisme et arabisation en al-Andalus, IXe-XIIe siècle*, Université de Paris VIII, 2005), me signale cependant quelques textes juridiques, attribués en particulier à un juriste d'époque émirale appelé al-'Utbî, et conservés dans le *Bayân wa l-Tahsîl* d'Ibn Rushd. La question mériterait, me semble-t-il, d'être creusée davantage qu'elle ne l'a été ; on pourrait utiliser sur le sujet des travaux anthropologiques, comme celui d'Aîda Kanafani-Zahar, « Le sang, le porc et l'alcool dans un village religieux au Liban », in *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Y. Essid dir., colloque du GERIM, Paris-Tunis, 2000.

les interdictions édictées par les docteurs durent, en dehors peut-être de certains cercles aristocratiques et princiers, se renforcer au cours du temps. Dans la Séville d'Ibn 'Abdûn, la présence à peine dissimulée de buveurs de vin ne semble pas avoir vraiment causé de scandale, ni provoqué de répression vigoureuse. Plusieurs articles de son traité de *hisba* le laissent entendre, comme celui qui prescrit par exemple aux bateliers du Guadalquivir « de ne pas louer de barque à quelqu'un pour une promenade si l'on sait qu'il y boira du vin, ou d'éviter d'emmener quelqu'un allant acheter du vin aux chrétiens ». Dans ce dernier cas, le récipient de celui qui transporte du vin sera brisé, et le syndic des mariniers devra châtier le contrevenant ; on interdira d'autre part aux potiers de fabriquer des coupes destinées à contenir du vin, de même qu'« on ne devra pas vendre de grosses quantités de raisin à quelqu'un dont on saura qu'il se propose de le presser pour en faire du vin »[32].

Il est possible que cette répression modérée soit le fait du gouvernement almoravide, dont un thème de propagande hostile aux souverains des taifas avait été la consommation du vin. Sous les Almoravides encore, le cadi 'Iyâd de Ceuta aurait condamné le secrétaire et littérateur Ibn Khaqân au fouet pour s'être présenté ivre à son tribunal, mais lui aurait ensuite fait envoyer un cadeau pour se faire pardonner la sévérité à laquelle il avait sans doute été contraint[33]. Les interdictions du vin sous les Almohades sont répétées, ce qui semble indiquer à la fois qu'elles étaient nécessaires, et que les mesures tendaient à se durcir[34]. Des princes almohades furent accusés d'en boire[35], et le célèbre voyageur andalou Ibn Djubayr aurait entrepris en 1183 le pèlerinage dont le récit devait le rendre célèbre pour expier une beuverie à laquelle l'avait, en dépit de sa résistance, obligé le gouverneur almohade de Grenade[36]. A l'époque suivante, un traditionniste valencien se scandalise de voir le gouverneur indépendant de Majorque, Sa'îd b.

---

32. É. Lévi-Provençal, *Séville musulmane au début du XIIe siècle. Le traité d'Ibn 'Abdûn sur la vie urbaine et les corps de métiers, traduit avec introduction et notes*, Paris, 1947, nos 58, 116, 129, 186

33. M. Marín, « Comer y beber », in *El retroceso territorial de al-Andalus*, M. J. Viguera Molíns dir., Madrid, 1997, p. 404.

34. *Ibid.*, p. 403.

35. *Ibid.*

36. M. Gaudefroy-Demombynes, d'après Ibn Raqîq, dans la préface à sa traduction d'Ibn Djubayr : Ibn Jobair, *Voyages*, vol. I, Paris, 1949, p. 4.

Hakam, prononcer une condamnation à mort pour un buveur de vin, en arguant de la nécessaire sévérité qu'impose la menace chrétienne[37].

Si l'on en revient aux aliments proprement dits, il est bien certain que dans l'Andalus du VIIIe siècle, on ne disposait pas des mêmes produits, et que l'on n'avait pas les mêmes goûts, que dans l'empire almohade ou sous les Nasrides. On n'attire peut-être pas suffisamment l'attention, faute sans doute d'un volume de sources assez conséquent pour chaque moment de l'histoire, sur une évolution que l'on a rarement pu mettre en évidence. David Waines l'a fait utilement pour une préparation ou un condiment très apprécié dans lequel au premier abord on serait tenté de voir un pur héritage de la romanité, le *murrî*, qui apparaît d'abord comme une sorte de *garum*, à base de poisson, mais dont cet auteur montre qu'il s'est progressivement « orientalisé », en devenant une préparation où n'interviennent plus que des céréales[38].

On sait que de très nombreuses plantes furent introduites durant l'époque musulmane, dans le cadre des importantes transformations agraires qui, avec le développement de l'irrigation, se diffusèrent d'est en ouest dans le monde musulman, mais selon une chronologie qui n'est pas toujours facile à préciser. D'après Watson, cette « révolution agricole » vit se diffuser d'est en ouest le sorgho, le riz, le blé dur, la canne à sucre, les agrumes, la pastèque, l'épinard, l'artichaut, l'aubergine[39]... Même si l'on n'est pas toujours absolument sûr que l'introduction en Espagne de toutes ces productions soit postérieure à la conquête arabe[40], il n'est pas douteux que c'est à l'époque musulmane qu'elles y connurent leur développement. Il est cependant la plupart du temps difficile de préciser l'ampleur et les limites de leur diffusion. Ainsi le riz, que les Arabes trouvèrent en Iraq, est-il attesté dans le *Calendrier de Cordoue* du Xe siècle. Il apparaît au XIe, dans le texte géographico-historique d'al-'Udhrî, comme une culture caractéristique de la région valencienne.

37. M. Marín, « La vida quotidiana », in *op. cit.* (n. 33), p. 404.

38. Voir D. Waines, « The tale of a condiment », *Al-Qantara* XII, 1989.

39. A. M. Watson, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge University Press, 1983.

40. Des critiques assez vives aux thèses de Watson ont été présentées par F. Aubaile Sallenave, « L'agriculture musulmane aux premiers temps de la conquête : apports et emprunts. A propos de *Agricultural innovation in the early Islamic world* de Andrew M. Watson », *Journal d'Agriculture traditionnelle et de Botanique appliquée* XXXI/3-4, 1984, p. 245-256.

L'agronome Ibn al-'Awwâm (fin XIIe-début XIIIe) dit avoir fait des essais de plantation de riz dans l'Ajarafe de Séville des XIe-XIIe siècles, et décrit minutieusement la façon dont il s'y est pris pour obtenir de bons résultats, mais il semble bien qu'il s'agisse d'une expérimentation, dans une zone où sa culture n'existait pas ou n'était pas significative à son époque, et ne semble pas s'être développée. Dans sa thèse sur le royaume nasride de Grenade, Rachel Arié ne le mentionne qu'en passant[41].

Les livres de cuisine du XIIIe siècle (mais l'un d'entre eux est d'un auteur originaire du *Sharq al-Andalus*) font cependant incontestablement une place au riz, de même qu'aux légumes introduits par la « révolution agricole », en particulier les épinards, et peut-être surtout les aubergines, dont les noms arabes sont passés en espagnol et en français (*badhindjân*, *isfânâkh* ou *isbânakh*). L'un et l'autre sont particulièrement appréciés (pour Ibn al-'Awwâm l'épinard est « le légume roi »[42]), et viennent s'ajouter aux productions autochtones, comme les carottes. Pour un autre légume, l'asperge, connue sans doute avant la conquête musulmane, c'est au contraire un nom gréco-latin qui s'est maintenu, passant à l'arabe andalou (*asfârâdj*, alors qu'elle est appelée *hilyawn* en Orient). Mais les textes attribuent son accommodement, ou en tout cas l'un d'entre eux particulièrement valorisé, à un oriental, célèbre dans la littérature andalouse, l'irakien Ziryab, venu à la demande de l'émir omeyyade s'installer à Cordoue en 822, et mort en 857.

Il peut paraître surprenant que les progrès très importants de l'archéologie « andalousienne », dont ces auteurs ne pouvaient pas parler à leur époque, n'aient pas apporté jusqu'ici sur une question qu'*a priori* on pourrait penser étroitement liée à la connaissance des ustensiles utilisés pour la cuisine, davantage de données vraiment utilisables dans la perspective considérée ici[43]. Parmi les plus inté-

---

41. R. Arié, *op. cit.* (n. 8), p. 379.

42. L. Bolens, *op. cit.* (n. 19), p. 36.

43. Les efforts méritoires faits dans ce sens par Guillem Rosselló Bordoy, ancien directeur du musée de Majorque, pour intéressants qu'ils soient, laissent un peu le lecteur sur sa faim en ce qui concerne les conclusions précises que l'on pourrait tirer du matériel céramique pour éclairer la question de l'alimentation. Voir par exemple sa publication de synthèse intitulée *El ajuar de las casas andalusíes*, publiée récemment (sans date, mais citant des publications parues jusqu'en 2002-2003) aux éditions Sarriá de Málaga : les p. 21-68, consacrées à la céramique, contiennent des remarques pertinentes sur, par exemple, sur l'introduction tardive des récipients individuels (assiettes ou écuelles, qui n'apparaîtraient qu'au XIIIe siècle (p. 33), ou le problème des contenants destinés au transport et de leur taille (p. 41) ; mais sur l'alimentation elle-même, en dehors de la description et de la nomenclature des récipients, ce texte est difficilement utilisable.

ressantes contributions relatives à cette question, du point de vue archéologique, il me semble que l'on peut retenir un article de Sonia Gutierrez Lloret consacré à l'introduction dans la péninsule, seulement semble-t-il à l'époque musulmane, mais dès sa phase émirale, y compris – et peut-être même surtout – en milieu rural, du *tannûr* ou four portatif en céramique maghrébin et proche-oriental destiné surtout à la cuisson du pain[44].

Sonia Gutierrez relie cette introduction aux profondes transformations économico-sociales de la fin de l'Antiquité et du haut Moyen Âge, qui incluent des changements alimentaires. Les systèmes de production et de distribution se réorganisant sur des bases locales, « les aliments consommés devront se limiter à ceux qui sont produits par la communauté ou à ceux qui proviennent d'échanges à l'échelle locale ou régionale ». Dans ce cadre limité, et dans une situation de subsistance souvent difficile, on se nourrit avant tout de ce que l'on trouve sur place, et en particulier d'une production domestique de pains ou de galettes produits à la maison, en employant éventuellement des céréales pauvres, et s'il le faut divers produits végétaux susceptibles de donner des farines utilisables, ainsi que l'avait bien montré Lucie Bolens dans son article des *Annales*[45]. Sans rejeter une telle interprétation, il me semble cependant qu'il faut aussi situer cette introduction dans un contexte d'ouverture à des coutumes venues du sud et de l'est de la Méditerranée.

Certains textes, même déjà connus, mériteraient sans doute d'être « revisités ». On pourrait, avant de conclure, prendre pour exemple celui, disponible depuis peu dans son intégralité, qui décrit longuement les innovations apportées par le personnage d'origine irakienne évoqué un peu plus haut, le fameux Ziryab. Outre celles qui lui sont attribuées dans sa spécialité principale, qui était la musique, ce personnage exerça, comme une sorte d'« arbitre des élégances », une influence considérable sur la cour et les classes dirigeantes auxquelles il enseigna les modes bagdadiennes dans tous les domaines, la parfumerie et la cosmétique, le vêtement, et peut-être surtout la gastronomie et les manières et le luxe de la table qui nous intéressent ici (il aurait par exemple conseillé l'usage de la vaisselle

44. S. Gutierrez Lloret, « Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus : el hornillo (*tannûr*) y el plato (*tâbaq*) », *Lucentum* (Alicante), IX-X, 1990-1991, p. 161-175.

45. L. Bolens, *art. cit.* (n. 18), p. 462-476.

de verre plutôt que celle d'or ou d'argent). Le texte maintenant accessible du *Muqtabis* d'Ibn Hayyân[46] explique longuement comment il apprit aux Andalous à cuire les fèves ou, comme on l'a dit, à manger les asperges sauvages, et introduisit chez eux de nombreux plats, dont Ibn Hayyân donne une longue liste : en premier lieu une préparation à base de légumes appelée *tafâya*, des bouillons laxatifs, des boulettes de viande et de volaille à mettre dans les soupes, des beignets, une grande variété de pâtisseries au sucre, au miel, aux amandes, des digestifs, des compotes (*murabbabât*) préparées avec des aromates aux vertus curatives pour l'estomac.

Si l'on en croit la liste donnée par Ibn Hayyân, les innovations attribuées à Ziryab portaient principalement sur les sucreries et les légumes. Ainsi pour les fèves, « il les attendrissait préalablement en les faisant tremper avant de les faire cuire dans un poêlon en terre à feu très lent, de façon à éviter qu'elles ne se dessèchent et durcissent, le mijotage de la pulpe leur donnant un goût naturel qui plaisait aux gens. Ceux-ci préférèrent cette façon de faire à leur ancien mode de cuisson qui les desséchait et les durcissait excessivement ». Ziryab aurait ainsi été le principal introducteur à Cordoue des modes orientales. Les choses sont évidemment sans doute plus complexes. On le voit bien pour le *tafâyâ*, un plat dont Ibn Hayyân attribue l'« invention » à Ziryab, ajoutant que « les Andalous le préfèrent à tout autre et qui se sert au début du repas ». Il s'agit d'une sorte de ragoût d'agneau, avec sel, piment, coriandre sèche ou fraîche, oignon, un peu d'huile. Federico Corriente, qui a traduit et annoté le texte d'Ibn Hayyân, fait remarquer que le mot est d'origine berbère, ce qui, évidemment, relativise quelque peu les certitudes quant à son « orientalité »[47].

Le même linguiste va un peu plus loin dans son commentaire en disant qu'« il est parfaitement possible que, comme pour une

46. Il s'agit du premier volume conservé de la grande histoire d'al-Andalus rédigée par l'historien du XIe siècle Ibn Hayyân. Il n'a été que récemment « redécouvert » (Lévi-Provençal en avait utilisé le manuscrit), et publié et traduit (voir la *Crónica de los emires Alhakam I y 'Abdarrahmân II entre los años 796 y 847 [Almuqtabis II-1]*, trad. de M. 'A. Makkî et F. Corriente, Saragosse, 2001, aux p. 204-206).

47. Ibn Hayyân, *Crónica*, p. 204-205, n. 416 ; le terme viendrait de *asswi ntifiya*, bouillon de viande. Il passe ensuite en castillan médiéval sous la forme *atafea*. Mais l'usage du plat s'étant perdu, avec celui de la coriandre, comme celui d'autres modes culinaires, sous la pression de l'Inquisition, le mot ne se maintient dans la langue qu'avec le sens d'« indigestion » (*ahito* ou *hartazgo* d'après le dictionnaire de la Real Academia) et dans un *refrán*.

bonne partie de la cuisine nord-africaine, des recettes d'origine orientale, généralement perse, aient reçu un nom dans la langue vernaculaire qui fut, dans de vastes zones, majoritaire pendant des siècles par rapport à l'arabe ». Cette notation me semble intéressante : personne ne semble avoir tiré deux conclusions logiques du fait que ce nom maghrébin de *tâfayâ*, ait été donné dès l'époque omeyyade semble-t-il, en al-Andalus, à un plat que la cuisine orientale appelle *isfidâbadj* : il s'agit d'un aliment à la fois populaire et largement diffusé, et cette dénomination berbère pourrait être apportée à l'appui de mon hypothèse très discutée d'une rôle important du peuplement maghrébin dans la « chimie sociale » d'al-Andalus dès une époque haute[48]. La question des interactions avec le Maghreb n'est certainement pas simple. On a déjà dit qu'un plat aussi populaire au Maghreb que le couscous, à l'inverse, ne semble pas avoir pénétré en al-Andalus avant les « invasions africaines » du XIIe siècle ; mais il ne dût aussi apparaître au Maghreb que tardivement[49].

Dans la cuisine andalouse, on le voit, tout ce qui touche aux origines est donc complexe. L'orientalisation est certaine et ancienne, symbolisée par le personnage de Ziryab. Les recettes sont souvent d'inspiration orientale, et il arrive même que des spécialités qui semblent être de tradition locale s'effacent devant la progression des modes orientales, comme cela semble être le cas pour le *murrî*. Il subsiste cependant des spécificités andalouses. Ainsi note-t-on que, dans le *Kitâb al-Tâbikh* d'Ibn Razîn, l'une des caractéristiques régionales les plus accusées est la prédominance pratiquement totale de l'huile d'olive comme graisse végétale[50]. Pour Bruno Laurioux, l'usage du miel saupoudré de cannelle dans certaines préparations courantes, commun à la Catalogne et à l'Andalus, proviendrait aussi du fond Hispano-wisigothique[51]. Le même auteur

48. É. Lévi-Provençal, *op. cit.* (n. 4), III, p. 420.

49. M. Marín, « Los recetarios árabes clásicos : documentos históricos », in M. Marín y Cristina de la Puente éd., *El banquete de las palabras : la alimentación en los textos árabes*, Madrid, C.S.I.C., 2005, p. 44, et L. Bolens, *op. cit.* (n. 19), p. 334.

50. M. Marín, *art. cit.* (n. 49), p. 48. Voir aussi sur cette question Bruno Laurioux, qui souligne cette opposition de l'Occident musulman fidèle à l'huile d'olive et de l'Orient qui utilise la graisse de mouton (« Le goût médiéval est-il arabe ? », in *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, 2005, p. 311). Voir aussi la n. 85 p. 48 dans M. Marín, *art. cit.* (n. 49).

51. B. Laurioux, *art. cit.* (n. 50), p. 311.

souligne les différences existantes entre l'Orient et l'Occident musulmans dans l'utilisation des épices[52].

Le contraste entre une cuisine aristocratique, celle des livres de cuisine, que l'on serait tenté de considérer comme ayant peu de racines locales, et l'alimentation journalière des classes populaires andalouses, est peut-être à relativiser quelque peu. Les livres de cuisine comportent aussi des recettes relativement simples, comme une sorte d'omelette au fromage, ou des laits caillés et fromages blancs, et d'autres qui se présentent comme « populaires », comme par exemple celles attribuée aux bergers de la *campiña* de Cordoue[53]. On a vu que le cadi al-Azraq regrettait en Égypte des plats qui paraissent assez ordinaires et courants. Les poèmes déjà cités d'Ibn Quzmân, personnage sans doute « picaresque », mais qui vit dans l'ambiance urbaine de la Cordoue du XIIe siècle, qui fréquente des personnages de catégorie élevée (catégorie dont il est lui-même issu), et que l'on ne saurait assimiler à un miséreux, sont aussi révélateurs d'une consommation courante à base de céréales et de légumineuses plus que de plats raffinés : « Les références gastronomiques de ses *zadjal*/s se concentrent sur divers types de préparations à base de farine, de fèves et de pois chiches, la viande n'apparaissant qu'à l'occasion des fêtes. Du point de vue médical, Ibn Zuhr indique aussi la grande variété des types de céréales utilisées dans la préparation du pain »[54], ce par quoi on rejoint ce qui a été dit plus haut d'une alimentation quotidienne faisant au pain une grande place.

Je ne prétends évidemment pas, dans ce bref survol sans doute trop impressionniste de certains des aspects et problèmes posés par les données que l'on possède sur l'alimentation andalouse, proposer des solutions aux questions qui se posent. En conclusion peut-être un peu désabusée de cette vision d'ensemble d'un chantier encore ouvert, je rappellerai que, s'agissant du domaine musulman occidental, qui inclut, on ne l'oubliera pas, le Maghreb, la trajectoire des recherches consacrées à ce thème s'est progressivement décentrée de la France (et de la francophonie), d'où les initiatives étaient venues pour une bonne part initialement (avec Lévi-Provençal,

52. *Ibid.*, en utilisant la contribution d'E. García Sánchez, « La consommation des épices » (cf. les références bibliographiques *in fine*).

53. L. Bolens, *op. cit.* (n. 19), p. 183-185.

54. M. Marín, « Comer y beber », p. 400, utilisant le travail de M. J. Rubiera Mata, « La dieta de Ibn Quzmân » (cf. les références bibliographiques *in fine*).

Rachel Arié, Lucie Bolens), vers l'Espagne, illustrée d'abord seulement par la traduction par Huici du livre de cuisine almohade anonyme. La dernière manifestation en France d'un intérêt pour le thème dont on vient de traiter, est la publication en 1997 du volume de la revue *Médiévales* évoqué plus haut[55], en hommage à Bernard Rosenberger, historien de ma génération dont les travaux sur le Maroc ont commencé avant 1970[56].

Pierre GUICHARD

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

R. ARIÉ, 1973, *L'Espagne musulmane au temps des Nasrides (1232-1492)*, Paris.

EAD., 1982, *España musulmana (siglos VIII-XV)*, vol. III de la « Historia de España », M. Tuñón de Lara dir., Barcelone, éd. Labor.

F. AUBAILE SALLENAVE, 1984, « L'agriculture musulmane aux premiers temps de la conquête : apports et emprunts. A propos de *Agricultural innovation in the early Islamic world* de Andrew M. Watson », *Journal d'Agriculture traditionnelle et de Botanique appliquée* XXXI/3-4, p. 245-256.

L. BOLENS, 1974, *Les méthodes culturales au Moyen Âge d'après les traités d'agronomie andalous : traditions et techniques*, Genève.

EAD., 1980, « Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane », *Annales. Économie, Sociétés, Civilisations*, mai-août 1980, p. 462-476.

Ead., *La cuisine andalouse, un art de vivre (XIIIe s.)*, Paris, 1990.

H. BRESC, automne 1997, « Cultures et nourritures de l'Occident musulman », dans le volume du même titre publié dans la revue *Médiévales* 33 (Essais dédiés à Bernard Rosenberger), p. 5-8.

Cultures et nourritures de l'Occident musulman, automne 1997, Essais dédiés à Bernard Rosenberger, dans la revue *Médiévales* 33.

55. Cf. *supra*, n. 13 et 22. Dans ce dossier, deux des neuf contributions seulement sont dues à des chercheurs français : celles de Vincent Lagardère, dont les premiers travaux datent de la fin des années soixante dix, et celle de Françoise Aubaile Sallenave, qui est surtout une botaniste. Les autres travaux sont dus, dans leur ensemble, à des chercheurs relativement plus jeunes, espagnols surtout, et maghrébins.

56. Voir leur rassemblement sur le thème de l'alimentation dans B. Rosenberger, *Société, pouvoir et alimentation. Nourriture et précarité au Maroc précolonial*, Rabat-Riyad, 2001.

Y. ESSID éd. 2000, *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Paris (colloque tenu à Sfax en 1999).

H. FERHAT, 2005, « Le patrimoine gastronomique andalou et ses survivances au Maroc ; des mots et des mets », in *El banquete de las palabras*, M. Marín et C. de la Puente éd., p. 11-28.

E. GARCÍA SANCHEZ, 1984, « Fuentes para el estudio de la alimentación en la Andalucía islámica », in *Actas del XII Congreso de la U.E.A.I.*, Málaga, p. 269-288.

Ead., automne 1997, « La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus », *Médiévales* 33, p. 41-53.

S. GUTIERREZ LLORET, 1990-1991, « Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-Andalus : el hornillo (*tannûr*) y el plato (*tâbaq*) », *Lucentum* (Alicante), IX-X, p. 161-175.

IBN HAYYAN, 2001, *Crónica de los emires Alhakam I y 'Abdarrahmân II entre los años 796 y 847 [Almuqtabis II-1]*, trad. de M. 'A. Makkî et F. Corriente, Saragosse.

A. HUICI MIRANDA, 1957, « La cocina hispano-magribî durante la época almohade », *Revista del Instituto de Estudios islámicos en Madrid* V, p. 137-155.

ID., 1961-1962, « *Kitâb al-tabîkh fî l-Magrib wa-l-Andalus fî 'asr al-muwahhidîn li mu'allif madjhûl* = Tratado sobre cocina en el-Magrib y al-Andalus en época almohade, de autor desconocido », *ibid.* IX/10, p. 15-256 de la partie arabe.

ID., 1965, *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un manuscrito anónimo* (trad.), Madrid.

IBN ZUHR (Abû Marwân 'Abd al-Malik), 1992, *Kitâb al-aghdhiya (Tratado de los alimentos)*, éd., trad. et introduction par E. García Sánchez, Madrid, C.S.I.C.

A. KANAFANI-ZAHAR, 2000, « Le sang, le porc et l'alcool dans un village multireligieux au Liban », in *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Y. Essid éd., Paris, p. 149-162.

V. LAGARDÈRE, 1997, « Cépages, raisin et vin en al-Andalus (xe-xve s.) », *Medievales* 33 (*Cultures et nourritures de l'Occident musulman*), Essais dédiés à Bernard Rosenberger, Paris, p. 81-90.

B. LAURIOUX, 2005, « Le goût médiéval est-il arabe ? », in *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Honoré Champion, Paris.

É. LÉVI-PPROVENÇAL, 1947, *Séville musulmane au début du XIIe siècle. Le traité d'Ibn 'Abdûn sur la vie urbaine et les corps de métiers, traduit avec introduction et notes*, Paris, n. s. 58, 116, 129, 186.

ID., 1999, *Histoire de l'Espagne musulmane*. T. III, *Le siècle du califat de Cordoue*, rééd. Paris, Maisonneuve et Larose (rééd. de l'éd. de 1950).

R. KUHNE, 1991, « Un tratadito inédito de dietética de al-Râzî », *Anaquel de estudios árabes* 2, p. 35-73.

M. MARÍN, 1998, « L'art de vivre d'al-Andalus a-t-il vraiment existé ? », in *MARS (Le Monde arabe dans la Recherche scientifique). Le mythe andalou*, 9, Institut du monde arabe.

EAD., 1998, « Comer y beber », in *El retroceso territorial de al-Andalus. Almorávides y almohades. Siglos XI al XIII* (vol. VIII/2 de la Historia de España Ramón Menéndez Pidal), Madrid, Espasa Calpe, p. 399-408.

EAD., 2005, « Los recetarios árabes clásicos : documentos históricos », in *El banquete de las palabras : la alimentación en los textos árabes*, M. Marín et C. de la Puente éd., Madrid, C.S.I.C., p. 48.

EAD., 2005, « Estudio preliminar », Introduction à *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda*, Madrid, p. 9-42.

EAD. et C. DE LA PUENTE éd., 2005, *El banquete de las palabras : la alimentación en los textos árabes*, Madrid.

EAD. et D. WAINES éd., 1994, *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid.

M. RODINSON, 1949, « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des Études islamiques*, p. 95-165.

ID., 1965, *s. v.* « Ghidhâ » (= alimentation), in l'*Encyclopédie de l'islam*, 2e éd., vol. II, p. 1081-1096.

B. ROSENBERGER, 2001, *Société, pouvoir et alimentation. Nourriture et précarité au Maroc précolonial*, Rabat-Riyad, Alizés.

G. ROSSELLO BORDOY, s.d., *El ajuar de las casas andalusíes*, Málaga, éditions Sarriá.

M. J. RUBIERA MATA, 1994, « La dieta de Ibn Quzmân. Notas sobre la alimentación andalusí a través de la literatura », in *La alimentación en las culturas islámicas*, M. Marín et D. Waines éd., Madrid, p. 127-136.

D. WAINES, 1989, « Murri : the tale of a condiment », *Al-Qantara* XII/2, p. 371-388.

ID., 1992, « The culinary culture of al-Andalus », in *The legacy of Muslim Spain*, S. Khadra Jayyusi éd., p. 725-738.

ID., 1998, *s. v.* « Tabkh » (= cuisine), in l'*Encyclopédie de l'islam*, 2e éd., vol. X, p. 31-34.

A. M. WATSON, 1983, *Agricultural innovation in the early Islamic world*, Cambridge (Mass.).